

Determinação de ponto de colheita de mangas ‘Ubá’ e ‘Palmer’ produzidas em sistema orgânico

Pedro Antônio Duarte da Hora¹, Elaine Goes Souza², Ian Santana Freitas³, Luis Eduardo Pereira Silva⁴, Ciro Barbosa Gomes⁴ e Fabiana Fumi Cerqueira Sasaki⁵

¹Estudante de Agronomia da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, bolsista FAPESB da Embrapa Mandioca e Fruticultura, Cruz das Almas, BA; ²Analista da Embrapa Mandioca e Fruticultura, Cruz das Almas, BA; ³Mestrando em Recursos Genéticos Vegetais da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia/ Embrapa Mandioca e Fruticultura, Cruz das Almas, BA; ⁴Estudante de Agronomia da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia; ⁵Pesquisadora da Embrapa Mandioca e Fruticultura, Cruz das Almas, BA.

A mangueira (*Mangifera indica* L.) é uma importante fruteira cultivada em zonas tropicais e subtropicais, sendo que o Brasil é o sétimo maior produtor de manga do mundo, com destaque para a região nordeste, tendo a Bahia como a maior área colhida do país. Os sistemas orgânicos promovem a produção sustentável de alimentos, contribuindo para a redução da degradação ambiental e aumento da resistência dos pomares a estresses bióticos e abióticos, garantido melhor segurança alimentar e mitigação das mudanças climáticas. A variedade ‘Ubá’ apresenta frutos pequenos com polpa macia, firme, doce e fibras curtas, quando maduros, a casca e a polpa apresentam a coloração amarela, com excelente potencial para o consumo *in natura* e processamento de polpa pela indústria. A mangueira ‘Palmer’ é uma variedade tardia, seus frutos apresentam casca roxa quando “de vez” e vermelha quando maduros, a polpa é doce, macia e não fibrosa, tem grande aceitação no mercado interno e excelente potencial de exportação. A qualidade do fruto para consumo e sua capacidade de conservação pós-colheita dependem do grau de maturação no momento da colheita. As mangas são colhidas de forma empírica, cortando alguns frutos ainda no campo e observando se houve alteração na coloração da polpa para cor creme ao redor da semente, perdendo muitos frutos neste processo. Desse modo, o presente estudo teve como objetivo caracterizar o ponto ideal de colheita para mangas das variedades ‘Ubá’ e ‘Palmer’, produzidas em sistema orgânico, com o intuito de conseguir frutos que amadureçam com qualidade após a colheita. O trabalho foi realizado na fazenda Ceral, pertencente à empresa Bioenergia Orgânicos, localizada no município de Lençóis – BA (Latitude: 12° 33’ 47” S, Longitude: 41° 23’ 24” W, Altitude: 394m), onde panículas com as flores em desenvolvimento pleno foram marcadas e as medidas de crescimento dos frutos foram realizadas semanalmente até atingir estabilidade de crescimento. Os frutos colhidos foram levados ao laboratório de Pós-colheita da Embrapa Mandioca e Fruticultura, onde foram armazenados em temperatura ambiente (25±2°C) e avaliados aos 0, 5 e 10 dias de armazenamento. As variáveis avaliadas foram: Peso Inicial (g); Peso Fresco (g); Perda de Massa (%); Comprimento do Fruto (mm); Largura do Fruto (mm); Espessura do Fruto (mm); Firmeza da Polpa (Lb), Coloração da Polpa, Peso da Casca (g); Peso do Carócio (g); Rendimento de Polpa (%); Colapso Interno; Coloração da Polpa; Acidez Titulável (%); Sólidos Solúveis (%); Relação SS/AT e pH. O delineamento experimental foi inteiramente casualizado, com quinze repetições de um fruto por data de análise. Os dados do experimento de longevidade foram analisados em esquema fatorial 6 x 3 (pontos de colheita x datas de análise) x 2 (variedades). Os resultados obtidos foram submetidos à análise de variância (ANOVA) e as médias foram comparadas pelo teste de *Scott-Knott* a 5% de probabilidade. Frutos de manga ‘Ubá’ são mais precoces que a variedade ‘Palmer’, pois atingiram a estabilidade do crescimento em 92 dias após floração, enquanto na ‘Palmer’ somente ocorreu aos 134 dias. Para ‘Ubá’, o ponto de colheita adequado foi aos 106 dias após a floração, pois os frutos já apresentavam valores superiores ao teor mínimo de 7 °Brix exigido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e aos 10 dias de armazenamento apresentaram 21,2 °Brix. O ponto de colheita adequado para frutos de ‘Palmer’ foi aos 147 dias após a floração, onde foram obtidos 100% de aproveitamento dos frutos aos 5 e 10 dias de armazenamento, com boa relação dos parâmetros físico-químicos.

Significado e impacto do trabalho: A determinação do ponto de colheita é uma importante ferramenta para garantir melhor qualidade e aproveitamento dos frutos que serão destinados ao mercado consumidor. Através de método simples de marcação de plantas, o agricultor poderá explorar mais o potencial de venda de cada variedade estudada. Foi possível estabelecer pontos de colheita para as variedades ‘Ubá’ e ‘Palmer’, aos 106 e 147 dias após a floração, respectivamente.